

VORSPEISEN

CHF

PANNA COTTA VON DER PASTINAKE

ROSENKOHLSALAT, KANDIERTER BLUMENKOHLE,
MARINIERTER WALDPILZE, SPECKSTAUB UND GRÜN

19.50

HANDGESCHNITTENES TATAR

VOM RINDSFILET AUS DEM BÜNDNERLAND

SBRINZ-EIS, WACHS-WACHTELEI, TRÜFFELCRÈME,
KAPERNÄPFEL, SARDELLEN, PUMPERNICKELERDE,
MICROGREENS UND FRANZÖSISCHER BUTTER-BRIOCHE

60 G 27.00

110 G 36.50

KALTE SCHWEIZER BOUILLABAISSE 2.0

LACHS, FELCHEN, FORELLE, FLUSSKREBS, ZANDER, SAIBLING,
SAFRANSUD GELÉE, ROUILLE, WURZELGEMÜSE

29.50

SCHEIBEN VOM ROSA GEBRATENEN MILCHKALB (CH)

ESTRAGON VINAIGRETTE, GEBRATENE KRÄUTERSEITLINGS,
GESPICKELTE ROTE ZWIEBELN, SENFKAVIAR, THUNFISCHCRÈME, SAKURA KRESSE

27.50

LAUWARM GERÄUCHERTE ENTENBRUST

APFEL-RANDENSALAT, EINGELEGTER KÜRBIS, HOKKAIDOKÜRBISGEL,
MICROGREENS, SPROSSEN, KÜRBIS-CRANBERRY-CRUMBLE

27.50

GETRÜFFELTE LINGUINE

PARMESANSCHAUM, FRISCH GEHOBELTER SCHWARZER SOMMERTRÜFFEL
AUS UMBRIEN

1/2 28.50 36.00

SUPPEN

SÄMIGES SÜPPCHEN VOM HOKKAIDO KÜRBIS

KERNÖLKAVIAR, KANDIERTER & KONFIERTER KÜRBIS,
ESTRAGON GELÉE

14.50

ESSENZ VOM HEIMISCHEN GEFLÜGEL

STRUDEL, RÜBLI, LAUCH, ZWIEBELPULVER,
KERBEL

14.50

ÜBER ZUTATEN IN UNSEREN GERICHTEN, DIE ALLERGIEN ODER INTOLERANZEN AUSLÖSEN KÖNNEN,
INFORMIEREN SIE UNSERE MITARBEITENDEN AUF ANFRAGE GERNE.

PREISE IN FRANKEN INKL. MWST.

EXECUTIVE SOUS CHEF THOMAS RÖSCH- CHEF DE SERVICE MARIO FÜRTAUER

HAUPTGÄNGE	CHF
LAUWARM GERÄUCHERTES SCHWEIZER SAIBLINGSFILET <i>SELLERIESCHAUM, LINSEN-SPECKGEMÜSE, KARTOFFELSTROH</i>	36.00
POCHIERTES RÖLLCHEN VOM SCHWEIZER ALPENZANDER <i>GEFÜLLT MIT KRÄUTERFARCE, CHAMPAGNER-KAVIAR-SAUCE, MORCHEL, BUNTES KEFEN-ERBSEN-GEMÜSE, KARTOFFELSCHNEE</i>	46.50
SCHWEIZER LACHSFILET MEETS ASIA <i>FLAMBIERTES, MARINIERTES LACHFILET AUS LOSTALLO IN SAKE, MEERRETTICH-KARTOFFELSTOCK, WASABI-AVOCADOCRÈME, PARMESAN CRUMBLE, FERMENTIERTE RADIESCHEN</i>	39.50
<i>FLEISCH VON LOKALEN BAUERN AUS DER REGION UND DER SCHWEIZ</i>	
ROSA GEBRATENER HIRSCHRÜCKEN AUS HEIMISCHEN WÄLDERN <i>BROMBEEREN JUS, ROSENKOHLPURÉE, KÜRBISGNOCCHI, PILZSTRUDEL, GEL UND CHIP VON RHEINTAL BIRNEN</i>	48.50
IM OFEN GESCHMORTE KALBSHAXE AUS DEM BÜNDNERLAND <i>MAIENFELDER BLAUBURGUNDERSAUCE, GLACIERTES MARKTGEMÜSE, STEINPILZ-PFIFFERLING-RISOTTO</i>	39.50
SCHWEIZER RINDERFILET «ROSSINI» (180G) <i>ROSA GEBRATENE GÄNSESTOPFLEBER, TRÜFFEL, PORTWEINJUS, GEMÜSE BÂTONETS, KARTOFFELLASAGNE</i>	59.50
EXTRABLATT CLASSIC	
KALBS-CORDON BLEU <i>JUMI-KÄSE «SCHLOSSBERGER» UND «C'EST BON», KARTOFFEL-GRUKEN-RADIESCHEN SALAT, KALT GERÜHRTE PREISELBEEREN UND ZITRONENGARNITUR</i>	½ 38.50 48.50
ZÜRCHER KALBSGESCHNETZELTES <i>MACAIREKARTOFFELN, CHAMPIGNON-KRÄUTERRAHMSAUCE, MARKTGEMÜSE</i>	½ 35.50 46.50
GESCHNETZLETES VOM HEIMISCHEN REH <i>COGNAC-WACHOLDER-RAHM., GEBRATENE PFIFFERLINGE UND STEINPILZE, QUITTEN-ROTKOHL, HASELNUSSSPÄTZLE</i>	½ 38.50 49.50
LEBER VOM SCHWEIZER KALB <i>POMMERY-SENF, KARTOFFELPÜRÉE, ZWIEBEL, ÄPFEL</i>	½ 27.00 35.50

ÜBER ZUTATEN IN UNSEREN GERICHTEN, DIE ALLERGIEN ODER INTOLERANZEN AUSLÖSEN KÖNNEN,
INFORMIEREN SIE UNSERE MITARBEITENDEN AUF ANFRAGE GERNE.

PREISE IN FRANKEN INKL. MWST.

EXECUTIVE SOUS CHEF THOMAS RÖSCH- CHEF DE SERVICE MARIO FÜRTAUER